Anno XXXII - Fasc. 725 Roma, 1° Febbraio 1936 - XIV (C. C. Posta)

La Rivista Agricola

Fondatore e Direttore
Avv. Grand'Uff. C. A. CORTINA

— E —

Curiamo le Piante!

Si pubblica ogni quindici giorni

SOMMARIO DEL FASCICOLO 725 (1° Febbraio 1936).

DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE E PUBBLICITA': Via degli Scipioni, N. 181 - ROMA (133) - Tel. 31-845

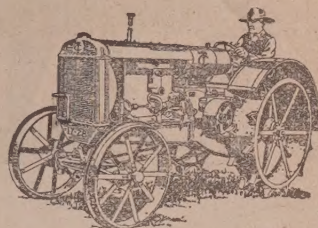
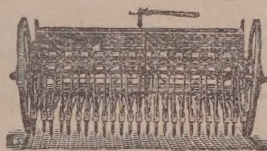
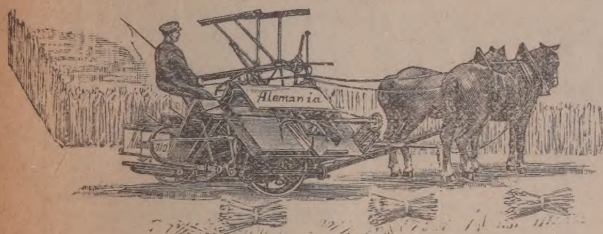
Abb. annuo Italia e Colonie L. 24 - Estero L. 34 - Abb. sem.: L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. L. 1.20
(Col premio gratuito e franco: "L'Almanacco degli Agricoltori,, Volume di 200 pagine con 50 illustrazioni)

RUD. SACK

Aratri, Erpici, Coltivatori, Seminatrici, Monovomeri e polivomeri automatici per Trattori.

FAHR ORIGINALI

Mietitrici, Legatrici, Falciatrici, Rastrelli, Ranghinatori, Voltafieno.

Trattori "Allis Chalmers" e "Twin City"

Trebbiatrici "Clayton" - Trebbiatrici R. Ferriere ungheresi.

S. A. ANTONIO FARINA - VERONA

Rappresentante Generale per l'Italia.

I N D I R I Z Z I   U T I L I

Allevamenti vari

AZIENDA AGRICOLA VENTURI
GALLIERA (Bologna)

Il più importante Allevamento italiano di PECORE CARACUL e NUTRIE
È concessa la visita all'allevamento
SI FORNISCONO NOTIZIE ED ISTRUZIONI
PRIMO E SECONDO PREMI OTTENUTI
(Fiera di Milano 1930-31-32 e 35 - Bologna e San Remo 1932-33-34)

Stabilimenti di avicoltura e coniglicoltura

ONDULATI
IN TUTTI I COLORI ESISTENTI
Prezzi speciali per Rivenditori
Geom. ROBERTO D'ORAZIO
Via Arcipeschieri - MESSINA

TARGHE METALLICHE per contrassegnare il bestiame.
TANAGLIE PER TATUAGGIO per bovini, ovini, suini, conigli.
MARCHE e ANELLI per avicoltura.
Chiedere listino speciale a
I. & M. BERNAREGGI
PONTE CHIASSO

Conigli - Cani - Polli - Incubatrici
CHIEDERE LISTINO
PREMIATO STABILIMENTO DI AVICOLTURA
L. POCHINI - Settignano (Firenze)
Chiedere listino gratis - Volendo il catalogo illustrato franco, raccomandato spedire L. 5

ALLEVAMENTI AVICOLI
GIOV. SAVORELLI - RAVENNA
GRANDE DISPONIBILITÀ di pollastre livornesi tipo Vancouver, robuste dall'uovo grosso, a fetazione invernale, di alto lignaggio
Ogni animale è allevato nella libertà dell'aperta campagna
Uova e pulcini a prezzo di mercato
PREZZI RIDOTTI - LEALTÀ - FIDUCIA

ALLEVAMENTI AVICOLI
Dott. LINO ZANONI
CARPI (MODENA)
Livornese bianca selezionata - Conigli delle razze più pregiate da carne e da pelliccia - Colombi - Faraone - Fagiani - Tacchini.
Chiedere listino
rimettendo francobollo da cent. 50

Vivai e viti

VIVAIO ALBERI-FRUTTICOLO
GIUSEPPE FAGNOLI
TERRA DEL SOLE (Forlì)
Piante fruttifere d'ogni specie e varietà - Piante da taglio, d'ornamento, per strade, viali, piazze, giardini. - Olmi siberiani. - Celtis autralis acclimatati.
LISTINO GRATIS A RICHIESTA

VIVAIO SCUOLA E. OTTAVI
CECCANO (Roma)
Barbatelle e tralci di viti nostrane ed americane delle migliori specie e varietà.
Viti innestate su ceppo americano.
PREZZI MODICI
Chiedere catalogo

VITI AMERICANE E ALBERI DA FRUTTO
da preferirsi
ANTONINO BUCCA
MILAZZO (Messina)
DOMANDARE CATALOGO GRATIS

Disinfettanti

CREOLINA
Disinfettante antisettico - Deodorante potente - Rimedio eccellente e consigliato da primarie autorità scientifiche
contro l'AFTA EPIZOOTICA nè caustica, nè tossica
DIFFIDARE DELLE CONTRAFFAZIONI NOCIVE
ed esigere sempre il vero nome "CREOLINA"
Vendesi in tutte le buone Farmacie e Drogherie
Unico fabbricante: GUGLIELMO PEARSON - Sampierdarena

Mangimi per bestiame

Pollicoltori
sia per l'acquisto dei vostri mangimi completi e composti, che materie prime separate, chiedete listino di vendita direttamente alla
Fabb. It. Mangimi concentrati "ALADINA"
Milano - Rogoredo - Cas. Postale 3

Enologia

VINI SEMPRE SANI
Ditta Cav. G. B. RONCA
VERONA - Piazza E bc 26
Conservatrice - Disacidante - Chiarificante - Rigeneratore - Enocianina liquida
BREVETTO N. 27265

ANNO XXXII Roma, 1° Febbraio 1936 - XIV FASCICOLO 725

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al « Merito agrario » del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) - C./c. postale n. 1/12895 - Tel. 31845

Il fronte unico dei contadini

L'argomento è ardito e, diremmo, persino... rivoluzionario. Per cui ci affrettiamo subito a dire che non si tratta dell'Italia. Gelosissimi come siamo della nostra assoluta libertà interna, dovremmo guardarci bene dal ficcare il naso in casa altrui per propugnare riforme o, peggio, rivoluzioni. Tutto al più potremmo sentirci il diritto di criticare e di arginare, per quanto può riguardarci, il tentativo di estendere in altri paesi le rivoluzioni altrui. Leggi: Repubblica dei Sovieti e le bollate trame di Montevideo e del Brasile.

Qui noi non invochiamo nè pretendiamo diffondere un fronte unico qualsiasi fuori del nostro paese, che, del resto, grazie a Dio, dopo l'unanime consenso raccolto dal Regime fascista — sopratutto in quest'ora, in cui sono in giuoco le grandi fortune della Patria — non ha volontà nè necessità di crearne.

Facciamo soltanto della cronaca. E chi ce ne dà argomento è un vecchio amico di Francia, il quale ha richiamata in questi giorni la nostra attenzione su un interessantissimo volume, da poco uscito, di Henry Dorgères, il ben noto ed appassionato capo del *Front Paysan* francese.

Lo spettacolo che la Francia parlamentare, così in contrasto con il pensiero dell'"autentico popolo" sta nuovamente offrendo in questi giorni al mondo, dà un carattere di vera attualità al libro del Dorgères, il quale è intitolato: *In alto i forconi!...* Titolo, come si vede, anche più rivoluzionario di quello che noi abbiamo apposto in testa a questo articolo.

Noi ci interessiamo della Francia e della sua agricoltura, perchè amiamo la grande sorella latina ed apprezziamo gli sforzi inauditi che essa sta facendo, da quando si è scatenara l'idra selvaggia anglo-ginevrina contro di noi, affine di mantenere viva almeno la speranza di una soluzione pacifica della nostra vertenza coll'Abissina.

Perlomeno noi ripeteremo di cuore a Laval il nostro *laudo conatum* per la tenacia che egli, pur nelle strettoie inflessibili di altre amicizie o di altri impegni, ha messo nel sostenere la nostra causa.

Diciamo adunque del fronte unico dei contadini, che Enrico Dorgères invoca per il suo paese.

Nello esporre il suo programma, che è "di sbarazzare la Francia dai partiti e dai politicastri che da tanti anni la dilaniano, che l'hanno indebolita e rovinata, il battagliero capo del "*Front Paysan*" invoca sopratutto due sovranità per il suo grande Paese: Il mestiere e la famiglia, con la glorificazione dell'idea rurale. Frattanto egli rivendica giustamente a sè il merito "di aver saputo condurre il contadino a superare il piano delle rivendicazioni materiali, per affrontare problemi di ordine più elevato. Ed è ciò — Egli aggiunge — che ci fa credere al successo del nostro movimento".

Proprio quello che, fra i primi e mirabili atti della sua politica, ha saputo fare Mussolini in Italia! Liberare i contadini dal giogo socialistico della lotta di classe e delle piccole rivendicazioni materiali, per innalzarli alla grande e cosciente dignità di fattori principali e di desiderati cooperatori della produzione, della potenza e della prosperità della Patria.

Noi che — lo ripetiamo ancora — ci sentiamo molto vicini alla Francia, sia politicamente che economicamente, e che la vorremmo pacificata anche colla Germania, da cui ormai nulla più dovrebbe dividerla fuorchè il ricordo di dissensi e di guerre diggià sorpassate, — come vinte e sorpassate sono pure quelle fra l'Italia, l'Austria e l'Ungheria — noi auspichiamo, per il suo bene, quella stessa elevazione degli agricoltori, che l'Italia ha già avuta con tanto beneficio dal Fascismo.

Noi ricordiamo di avere ammirato a Parigi un grande quadro rappresentante la tragica situazione della Francia dopo il rovescio del 1870. Il quadro ritraeva una seduta storica di Palazzo Borbone, durante la quale il Presidente della Camera riuscì a sedare le violente discussioni che si stavano scatenando, coll'additare un piccolo uomo che sedeva sui banchi del Centro — piccolo di statura, ma grande di intelletto e di energia e di carattere: "*Voila le seul homme, qui peut encore sauver la France!*", gridò il Presidente della Camera, additando Adolfo Thiers, che sedeva tranquillo in uno degli scanni del centro sinistro.

E Thiers, eletto pochi mesi dopo, contemporaneamente in 26 collegi, fu chiamato al Governo e salvò effettivamente, in quella torbida ora, la Francia dalla guerra civile, sbarazzandola per prima cosa dal comunismo tragicamente minaccioso.

Ebbene noi ricordando quel quadro e pensando alla grande e solida massa degli agricoltori d'oltre Alpi e ad un uomo nuovo che sapesse capitanarla, vorremmo esclamare: *Ecco il solo partito che dovrebbe ancora salvare la Francia!*

Salvarla dal Parlamentarismo che la strazia e che la rende impotente a liberarsi dai ricordi esteri sorpassati e dai settarismi massonici ed affaristici interni. E salvarla anche dalle pressioni interessate ed egoistiche di oltre Manica, così urtanti col suo spirito generosamente e cavallerescamente latino.

CARLO ALBERTO CORTINA.

Può la cimatura della spiga del frumento influire sulla germinalità del seme?

Premesse

Il Tallarico, nel suo interessante lavoro sopra «*Il grano come alimento e come semente*», edito dall'Accademia d'Italia nel 1931, scrive che la temuta deteriorazione qualitativa dei frumenti ad alto rendimento è lungi dall'essere dimostrata universalmente ed accettata da tutti gli Autori; chè, anzi, egli sostiene che le nostre varietà, almeno quelle più rinomate, godrebbero di una fissità ereditaria qualitativa superiore a quella di molte varietà estere, e ciò pur non escludendo, oltre all'influenza climatica, quella della razza e della varietà.

Tuttavia molte volte fu ripetuto ed anche constatato che i grani delle razze elette, sopratutto precoci, presentano spesso un preoccupante abbassamento della facoltà germinativa.

Anche lo scorso anno le lamentele per i diradamenti dei seminati non sono mancate e se ne è ricercata la causa infatti vari e disparati.

Il *Castaldi,* in un suo articolo apparso su «Agricoltura Fascista» del 31 marzo 1935 sotto il titolo: «*Per prevenire la scarsa germinabilità del grano da seme*», attribuisce questo fatto all'«*affollamento*» dei granelli nella spiga, affollamento che, pur giovando all'alta produzione, nuocerebbe però alla perfetta conformazione dei singoli individui, come avrebbero dimostrato anche le ricerche botaniche, e sopratutto nuocerebbe alla germinabilità dei granelli stessi.

Il *Bernardi,* in un suo recente e interessante lavoro, di cui un primo resoconto è apparso su «Agricoltura Fascista» del 30 aprile 1935, col titolo «*La scarsa germinabilità del grano da seme*», ha pure constatato questa riduzione della facoltà germinativa, riduzione che si verifica in grado assai più notevole nelle sementi acquistate dal commercio in confronto di quelle originarie. Secondo il *Bernardi,* inoltre, questa riduzione della facoltà germinativa si accrescerebbe per effetto dei trattamenti fatti al seme che deve essere affidato al terreno, e sopratutto per quelli con solfato di rame («*Di alcune esperienze sull'uso del solfato di rame nella concia del seme di frumento*»).

Da alcuni si sostiene che, contro questa grave deteriorazione quantitativa del mese sarebbe ottimo rimedio una pratica, di cui fa cenno anche il *Castaldi* nel sopracitato articolo, e cioè la *cimatura della spiga* appena formata nelle piante destinate alla produzione della semente.

Questa pratica, da tempo applicata in Bulgaria ed in Romania, pare abbia trovato diversi fautori, dato l'incremento di prodotto che essa apporterebbe senza gravare eccessivamente sul costo.

Si tratterebbe quindi di una mutilazione inferta alla pianta madre e che tenderebbe ad esaltarne la capacità produttiva.

Tale pratica si ricollegherebbe dunque alla teoria sostenuta dal *Tallarico* nel surricordato lavoro circa la predeterminazione funzionale mediante il trattamento alla pianta madre per mutilazione. L'Autore sostiene, cioè, che il trauma, inferto alla pianta madre mediante cimatura o potatura o anellatura o sfogliatura o soppressione fiorale, abbia «*profonda ripercussione nella vita dell'individuo e della specie*».

Particolarmente l'Autore sostiene il valore genetico della falciatura e della brucatura della pianta madre e conforta il suo asserto coi risultati di alcune ricerche sperimentali su culture di frumento, avena e orzo. Da tali prove è risultato che il seme proveniente da pianta madre falciata o brucata, dalle pecore, all'epoca della levata, a 15-20 cm. sopra il colletto, dà una resa maggiore di quello ottenuto da pianta madre arrivata normalmente al suo completo sviluppo.

Scrive il *Tallarico* che tale fenomeno rimane ancora da spiegare nel suo intimo meccanismo, se cioè, «*...tali trattamenti, difficoltando nell'individuo le abitudinarie condizioni di sviluppo ed intaccandone il soma, funzionano da forte stimolo, determinandosi, così, una reazione di difesa per la conservazione della specie con l'esaltare l'attività riproduttiva della immediata discendenza; oppure se non siamo in alcun caso di fronte ad un fenomeno di vero e proprio ringiovanimento per brusca interruzione della monotonia ambientale; o, infine, se i risultati in molti casi si debbano far dipendere da una specie di selezione naturale operata sui gameti dalle sfavorevoli condizioni ambientali*».

Dalla viva voce del mio illustre insegnante, prof. *Alpe,* avevo appreso che ricerche sperimentali erano state condotte da lui stesso e dal *Cantoni* sopra l'influenza della cimatura del *mais* e che tale pratica è economicamente sconsigliabile, in quanto porta ad una diminuzione del prodotto, talvolta notevole; similmente agisce la defogliazione della pianta. Inoltre il *Passarini,* da esperienze condotte sul frumento per dimostrare la convenienza o meno della cimatura effettuata a mezzo degli agnelli, — pratica questa un tempo diffusa nelle grandi culture della Maremma, del Lazio, del Salernitano e della Sicilia —, avrebbe avuto risultati incerti, con piccole differenze di prodotto non sempre a favore della pianta cimata e col solo vantaggio che, in generale, i frumenti cimati allettavano più difficilmente.

Tuttavia non mi risulta che sia mai stato riferito su prove di cimatura diretta della spiga verde e, siccome questa pratica, nel caso di risultati favorevoli, avrebbe potuto assumere da noi qualche importanza, cooperando in certo qual modo alla «Battaglia del Grano», così ho voluto, nel corso di alcuni lavori che stavo compiendo, sperimentarla personalmente.

Dirò fin d'ora che gli effetti non sono stati quali vengono auspicati.

Ricerche personali

Per le mie ricerche ho scelto fra i grani di razze elette precoci alcuni fra i maggiormente coltivati da noi, con l'idea di estendere in seguito le prove, qualora tali ricerche mi avessero dato risultati favorevoli.

La piante trattate vennero scelte in campi di frumento in condizioni normali di coltivazione, in diverse località e in condizioni diverse per il posto occupato dal frumento nella rotazione, chè in alcuni esso seguiva al granturco, in altri al prato, in altri ad ortaggi, e ciò per evitare, fino ad un certo punto, eventuali influenze ambientali. Tutti gl appezzamenti

erano stati assoggettati alla concimazione chimica alla semina e alle nitratiature invernali ripetute.

Le località in cui le prove sono state eseguite sono: Milano, Gorgonzola e Cassano d'Adda in provincia di Varese.

Le varietà sperimentali sono: Mentana, Villa Glori e Damiano Chiesa dello Strampelli; la prima in tutte le quattro località; la seconda a Milano, Gorgonzola e Cassano d'Adda, l'ultima solo a Milano e a Cassano d'Adda.

Pratica della cimatura. — Eseguii la cimatura su tutte e tre le varietà all'epoca della fuoriuscita della spiga, sopra un centinaio di piante in condizioni medie di sviluppo. Operai la cimatura a mano, asportando il terzo superiore della spiga più alta, evitando in modo assoluto il calpestamento e la flessione della pianta trattata.

All'epoca della mietitura raccolsi le spighe cimate e un ugual numero di non cimate, pure in condizioni medie di sviluppo, in punti vicinissimi a quelle trattate, da tenere come controllo. Effettuai la sgranatura a mano e conservai i semi in ambiente sano e bene aerato, in modo da evitare ogni possibile alterazione dovuta a cause estrinseche.

A ottobre-dicembre effettuai le prove di germinazione su gruppi di cento semi presi a caso e posti a germinare su filtri porosi in capsule di Petri, che vennero tenute in ambiente a temperatura costante di 20-21°.

Metodo di analisi. — Per la determinazione della facoltà germinativa e della energia germinativa adottai il « metodo Pieper », sostenuto fra altri dal *Fuschini* e dal *Bernardi* (primo articolo succitato), metodo di indiscutibile razionalità per quanto riguarda il calcolo della energia germinativa, espressa come « *tempo medio di germinazione* ».

Nella adozione di tale metodo ho però apportata una modificazione, interessante dal punto di vista pratico, ideata dal *Bernardi* e di cui riferirò più estesamente in seguito.

Per quanto si riferisce al frumento, nel metodo Pieper la numerazione dei semi germinati si fa cominciando dal terzo giorno e considerando solo i semi che presentano sviluppato il coleoptile e, oltre alla radichetta principale, anche due secondarie. La numerazione dei semi germinati continua regolarmente fino al sesto giorno, poi si salta all'ottavo e infine al decimo, oltre al quale non si procede.

Secondo il *Fuschini* e il *Bernardi* è bene invece arrivare fino al ventesimo giorno; ciò è indispensabile in alcuni casi, però, per le mie ricerche, io non ho mai proceduto nel calcolo oltre il decimo giorno, trovandolo superfluo.

Per la ricerca del « *tempo medio di germinazione* », che esprime l'energia germinativa, si opera nel seguente modo: si moltiplicano rispettivamente il numero dei semi germinati in ogni giorno per il numero dei giorni impiegati a germinare, si fa la somma di questi prodotti e tale somma si divide per il numero che indica la facoltà germinativa.

In tal modo l'energia germinativa viene espressa in numeri che vanno decrescendo con l'aumentare di essa. Ciò potrebbe nella pratica far nascere confusione e quindi giustamente il *Bernardi* vi ha apportato una modificazione, utile sopratutto all'agricoltore, poichè dà immediatamente e pianamente l'idea della maggiore energia germinativa, espressa da numeri crescenti anzichè decrescenti.

Mi piace quì dire anche che ho avuto dallo stesso *Bernardi* l'autorizzazione di adottare e di scrivere di questa sua modificazione, in quanto egli ancora non ne ha riferito. Essa consiste in questo: calcolato il tempo medio di germinazione col metodo Pieper, come ho dianzi detto, invece di esprimere l'energia germinativa col numero trovato, si toglie tale numero da 10 e si hanno così valori crescenti per energie germinative superiori.

Questa semplice modificazione è senza dubbio razionale e dovrebbe essere adottata nei certificati di analisi che devono molto spesso essere interpretati da persone di scarsa cultura, le quali meglio comprenderebbero i valori dati qualora fossero espressi in modo omogeneo.

Risultati delle analisi. — I risultati delle mie ricerche circa la *facoltà germinativa* e la *energia germinativa* (metodo Pieper modificato dal Bernardi) sono riportati nella tabella seguente n. 1 e nel diagramma n. 1.:

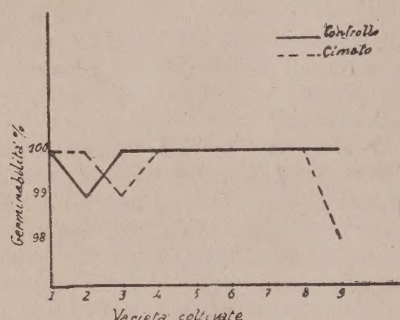
TABELLA I

Prove di germinazione — Temp. + 20° — + 21°

Numero	RAZZA		LOCALITÀ	GIORNI						Germinabilità °/°	Energia germinativa
				3°	4°	5°	6°	8°	10°		
1	Mentana . . .	Controllo . . .	Milano	97	3	—	—	—	—	100	6.97
2	Mentana . . .	Cimato	Milano	84	16	—	—	—	—	100	6.84
3	Mentana . . .	Controllo . . .	Cassano d'Adda	86	4	6	1	2	—	99	6.71
4	Mentana . . .	Cimato	Cassano d'Adda	86	10	3	—	1	—	100	6.79
5	Mentana . . .	Controllo . . .	Gorgonzola	83	12	—	—	—	—	100	6.88
6	Mentana . . .	Cimato	Gorgonzola	75	23	1	—	—	—	99	6.75
7	Mentana . . .	Controllo . . .	Olgiate Olona	97	3	—	—	—	—	100	6.97
8	Mentana . . .	Cimato	Olgiate Olona	82	15	1	1	1	—	100	6.75
9	Villa Glori . .	Controllo . . .	Milano	84	16	—	—	—	—	100	6.84
10	Villa Glori . .	Cimato	Milano	76	24	—	—	—	—	100	6.76
11	Villa Glori . .	Controllo . . .	Cassano d'Adda	80	17	3	—	—	—	100	6.77
12	Villa Glori . .	Cimato	Cassano d'Adda	98	—	2	—	—	—	100	6.96
13	Villa Glori . .	Controllo . . .	Gorgonzola	93	7	—	—	—	—	100	6.93
14	Villa Glori . .	Cimato	Gorgonzola	98	1	1	—	—	—	100	6.97
15	Damiano Chiesa	Controllo . . .	Milano	89	11	—	—	—	—	100	6.89
16	Damiano Chiesa	Cimato	Milano	88	12	—	—	—	—	100	6.88
17	Damiano Chiesa	Controllo . . .	Cassano d'Adda	91	9	—	—	—	—	100	6.91
18	Damiano Chiesa	Cimato	Cassano d'Adda	83	15	—	—	—	—	98	6.85

Osservazioni sui dati della facoltà germinativa. — Dai dati suesposti appare in modo evidente come la facoltà germinativa sia massima nella quasi totalità dei casi e come la cimatura non abbia sopra di essa influenza alcuna, se si escludono i due casi delle prove N. 3 e N. 9, in cui si nota nella facoltà germinativa un abbassamento dell'1 % e del 2 %.

Tenendo conto però che nella semente di controllo della prova n. 2 la facoltà germinativa è inferiore dell'1 % in quella ottenuta da spighe normali rispetto a quella ottenuta da spighe cimate, si può il suddetto abbassamento imputare in modo assoluto alla cimatura? Non credo. E quindi si deve ritenere nulla l'influenza della cimatura sopra la facoltà germinativa delle sementi.

Il seguente diagramma illustra ancora meglio quanto è stato detto.

Ritengo opportuno fare rilevare anche come le sementi usate, pur appartenendo a razze elette precoci, non presentano assolutamente alcuna riduzione della facoltà germinativa. Tali frumenti furono ottenuti, come dianzi ho detto, da culture estese e in condizioni normali di coltivazione. E' dunque del tutto fondato il timore della determinazione qualitativa dei frumenti ad alto rendimento, soprattutto precoci, per cause insite nella varietà?

O non piuttosto tale eventuale deteriorazione deve ricercarsi in altre cause estrinseche

Anche il *Bernardi,* nel surricordato articolo scrive di aver trovato nel Mentana acquistato sul mercato una germinabilità del 79 % entro una del 99 % in quello avuto da Rieti, dall'Istituto Nazionale di Genetica per la Cerealicultura.

Dirò nel prossimo fascicolo circa le osservazioni sui dati della Energia germinativa e trarrò le mie conclusioni.

Dott. LICINIA CONFORTI.

Le piccole e pratiche coltivazioni

Il sedano

Il sedano coltivato è una speciale razza di legume ottenuto dai giardinieri per successive colture - appartiene alla famiglia delle *Ombellifere*, che vive due anni e coltivasi in grande quantità per uso di cucina, mangiandolo cotto, crudo e in insalata. Ha odore e sapore acuto.

Per avere sedano in differenti epoche si semina due o tre volte l'anno e cioè dal gennaio al giugno in cassone o letto caldo, ed i semi debbono essere leggermente ricoperti e frequentemente innaffiati.

Le pianticelle quando hanno 4-6 foglie si ripiantano in cassoni, e finiti geli e brine si piantano in piena terra.

Il terreno ove si dovranno coltivare i sedani, si dovrà prepararlo qualche tempo prima con profonda vangatura e copiosamente concimato. Le pianticelle si disporranno in righe, e le piante dovranno avere uno spazio di 20-25 cm.

Quando le piante si sono fatte grandi e grosse si imbiancano avvolgendo tutta la pianta con paglia, e dopo si fa una accurata rincalzatura.

Il consumo comincia dal maggio in poi ed a seconda dell'epoca in cui si fece la semina.

Coltiviamo la "soia,, anche in Italia

Dall'ultimo fascicolo dell'ottima Rivista Commerciale Italo-Americana, edita dalla nostra Camera di Commercio a Nuova York, troviamo dati molto interessanti circa la coltivazione della soia in America, i quali dati ci inducono a ritenere che — data la necessità di nuove produzioni — tale coltivazione dovrebbesi tentare con profitto anche nel nostro paese. Ecco i dati:

Il seme di soia — fagiuolo cinese, fagiuolo giapponese — portato dall'Oriente negli Stati Uniti verso la fine del secolo scorso, migliorando di anno in anno, è diventato un raccolto importante per questo paese. In meno di 30 anni l'area ctivata a soia è cresciuta da 50.000 acri (20.000 ettari) nel 1907 a più di 5.000.000 di acri (2.000.000 di ettari) nel 1935. per essere più precisi, 5.463.000 acri (2.185.000 ettari) dedicati unicamente alla soia nel 1935, vale a dire 30 per cento più che non nel 1934. A ciò va aggiunta la soia coltivata anche promiscuamente al granoturco e ad altri raccolti da foraggio.

Non si è potuto ancora calcolare il raccolto del 1935. Quello del 1934 è ammontato a circa 5.000.000 di quintali, con aumento del 50 per cento sul raccolto del 1933.

Dal 1. ottobre al 30 giugno 1935 si sono usati circa 2 milioni di quintali di seme di soia per fare olio e panello in usi svariatissimi, dalla farina da pane ai colori da pittura.

Le ndustrie degli Stati Uniti assorbirono circa 100.000 quintali di olio di soia nel 1934, metà circa di cui andò nella fabbricazione di pitture e vernici; 13.000 quintali si usarono per grassi vegetali da cucina; 2.500 per altri prodotti alimentari diversi; 6.000 per far sapone; 13.500 per linoleum e altri tessuti impermeabili; 270 per inchiostro da stampa ecc.

Dell'olio impiegato nella fabbricazione di pitture, dal 10 al 20 per cento è di soia, sostituendo così in parte — benchè ancora limitata — quello di lino in tale industria, poichè si è trovato che l'olio di soia in dovuta mescolanza serve ad impedire che la pittura e lo smalto bianco si voltino al giallo. Si sa, del resto, che l'olio di soia si usa da secoli in Cina per fabbricare le lacche.

Varie parti secondarie nel meccanismo esterno delle automobili sono fatte di panello di soia indurito. La colla fatta con detto panello non si scioglie nell'acqua ed è così utilissima nella fabbricazione di legno a strati per certe casse da imballaggio.

La lecitina, che è un liquido bruno scuro estratto dal seme di soia, da una lucentezza notevole alla confettura di cioccolatte. Una goccia di questa sostanza nelle cosidette caramelle di gomma impedisce che queste s'induriscano durante l'immagazzinamento. Per l'appretto dei tessuti la lecitina serve ottimamente, come pure nella preparazione di cuoi al cromo. La lecitina è una sostanza che si trova anche nel giallo d'uovo, ma sarebbe troppo costosa ad estrarnela per uso industriale.

Dal latte vegetale di soia si deriva pure la caseina e questa serve per lucidare carta e tessuti e come strato impermeabile oltre che nel preparare certi colori.

Nella preparazione di alimenti il seme di soia trova differentissimi usi: Farina da pane, pasticceria, paste alimentari, biscotti, ripieno di carni. L'olio raffinato può in certo modo usarsi per insalata e per cucinare. Una certa salsa viene preparata cn soia polverizzata, impastata e cotta, combinata con culture di fermenti di riso e a chi piace sembra piacevole.

L'Ufficio di Economia Domestica e quello della Industria delle Piante, che sono rami del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti, stanno facendo esperimenti per stabilire quali varietà di seme di soia si possono usare come piselli verdi e come fagiuoli. Chi proverà dirà se...

Frumenti marzuoli

Ogni domenica mattina il nostro valente collaboratore, Dott. Luigi Marinangeli, della Cattedra Ambulante di Agricoltura di Campobasso, per incarico dell'« Ejar », trasmette agli ascoltatori della « Radio » le sue brevi ma sempre interessanti note pratiche per l'« ora dell'agricoltore », che hanno il precipuo merito di essere sempre di attualità per la stagione e alla portata di tutti. Siccome però non tutti i nostri lettori possiedono una Radio, così abbiamo pregato il Dott. Marinangeli — il quale ha premurosamente acconsentito — di favorirci copia delle sue note di mano in mano che Egli le dirà al microfono.

Cominciamo oggi con quella sulla conveniente semina del « frumento Marzuolo » trasmessa recentemente. E così, quindicina per quindicina, riprodurremo le successive note.

Dopo l'ordine di estendere la coltura di piante erbacee agli arboreti, dove per vecchi pregiudizi tale consociazione non era da tutti ritenuta buona, viene l'altro ordine, pure di S. E. il Segretario del Partito, di estendere, oltre che intensificare, il più possibile la coltura del frumento, prendendo nella dovuta considerazione i grani marzuoli laddove vi fosse ancora terreno libero residuato dalle semine autunnali. Anche quest'ordine, è giustissimo e quanto mai opportuno. Giustissimo ed opportuno nell'interesse del nostro Paese, che ha bisogno di assicurarsi la maggior possibile produzione di frumento; giustissimo pure nell'interesse dell'agricoltore, che trova ancor sempre nella coltura del frumento il suo maggior tornaconto.

Ad una certa altitudine, dove fa freddo e l'inverno non è breve, lungo tutta la catena degli Appennini, i frumenti marzuoli trovano adeguato posto. E' dove per il cattivo tempo o per altra qualsiasi ragione non si potè seminare in autunno, essi rappresentano addirittura la salvezza di molti.

In realtà più che di marzuoli deve parlarsi di... febbraiuoli, poichè è in questo mese che si deve seminare e non oltre. Il terreno però, s'intende, va preparato prima, e va preparato bene: con una giusta aratura e almeno un ripasso, e colla perfetta sistemazione dei fossi di scolo per le acque piovane.

A proposito di questi fossi, non sarà anzi male io vi ricordi come ancor più che dalla siccità primaverile o estiva i campi di frumenti sieno danneggiati dai ristagni d acqua e dagli slavamenti che si verificano durante l'inverno, appunto dove la sistemazione degli scoli non è curata colla dovuta diligenza.

La concimazione appare anch'essa in prima linea. Deve essere generosa, anzi più generosa che per i frumenti a semina autunnale. Qui, il detto che « agricoltore avaro non fu mai ricco » ha il suo pienissimo valore. Per il fatto assai semplice che, avendo il marzuolo un ciclo vegetativo abbreviato, nel più breve periodo di vita esso deve potere egualmente assorbire dal terreno il quantitativo di alimenti richiesto dal frumento autunnale che permane invece assai più a lungo sul campo. Infatti il grano marzuolo deve compiere nei soli mesi da marzo a giugno lo stesso lavoro che quello a semina autunnale compie nei mesi da novembre a giugno, in un tempo cioè doppio, per darci il prodotto.

Per un ettaro di seminato vanno sparsi, ed interrati col lavoro preparatorio alla semina, almeno 8 quintali di perfosfato minerale e un quintale e mezzo o due di *nitrato ammonico normale* (al 33-35 % di azoto cioè). Il nitrato può essere sostituito da tre quintali di *Calciocianamide,* dove il terreno è povero di calcare e dove non vi siano però difficoltà di trasporti le quali sconsigliano comunque l'impiego di concimi poco concentrati.

La semina a righe è anch'essa raccmandabile per il frumento marzuolo non meno che quello autunnale, per i tanti vantaggi che essa offre. E la seminatrice perciò, sempre che il terreno non eccessivamente bagnato lo consenta in quell'epoca, va di nuovo tirata fuori e posta in uso.

Occorre però, in ogni caso, abbandonare nella quantità di seme, avendosi nei grani marzuoli un accestimento di solito assai scarso. Vi consiglio di impiegare non meno di 150-180 chili di granella per il seminato a macchina, e non meno di 220 chili per quello a spaglio. Come per i frumenti autunnali, scelta accurata del seme per eliminare la veccia, avena, loglio ed altri semi di erbacce, e disinfezione con rame per prevenire la carie, la formazione cioè della caratteristica polvere nera, disgustosa e nociva alla salute, nell'interno dei granelli.

Le solite varietà locali di marzuolo possono andar bene, e va molto bene quale marzuolo anche il *Mentana*. La vostra Cattedra di agricoltura del resto può sempre guidarvi pure nella scelta di frumenti marzuoli meglio adatti caso per caso. Io aggiungo soltanto che non sono mancate, anche nella decorsa campagna, ottime coltivazioni di marzuolo che hanno gareggiato coi frumenti autunnali nel conseguimento delle alte punte, e si trattava per lo più, badate bene, di valorizzazione appunto di terreni, nei quali non si era arrivati in tempo colla semina autunnale e che sarebbero perciò stati sottratti alla produzione granaria. Pensate, amici miei, che anche soli centomila ettari del suolo italiano valorizzati clla semina di frumenti marzuoli, anzichè lasciati a spasso, senza particolare sforzo possono dare un ulteriore contributo alla produzione cerealicola nazionale di un paio di milioni di quintali di grano. Ed è un contributo non trascurabile, specie in questo momento di vita creata al nostro Paese dalla insensata malvagità di stati che guazzano nell'abbondanza.

Non un palmo di terreno a spasso dunque, deve essere il motto degli agricoltori italiani tutti.

LUIGI MARINANGELI.

Il vino in inverno

Consigli per i produttori... e per gli osti

Colmata la botte con vino sano, possibilmente della medesima qualità, sarà bene approfittare del freddo per rendere limpido il vino sbarazzandolo in parte delle materie albuminoidi. Ma badiamo di non oltrepassare i + 7-8 C., imperocchè, come osservava il compianto prof. Ottavi, « mano mano che la temperatura si avvicina allo zero, il tartaro si fa insolubile, passando in sospensione con una parte dell'ecionanina mista ad altri ingredienti del vino: di qui l'intorbidamento. Elevando la temperatura è bensì vero che col tartaro si disciolgono anche le altre materie, così il vino rimane, se non torbido, almeno poco limpido e il vino intorbidandosi pel gran freddo non ha più il sapore primitivo, certo per l'impressione che il tartaro produce sul palato.

Di questi utili ammaestramenti che ci dà l'Ottavi bisogna trarre profitto ed anzitutto bisogna evitare di far trasporti durante i forti freddi. Il detentore non sia avaro di fornire all'oste un campione perchè ne possa studiare i mutamenti che esso può subire, specie durante il freddo, non si mostri troppo diffidente; possibile che siano tutti gabbamondo! Sia il consigliere affezionato del trattore e così saranno evitate le contestazioni che riescono incresciose dal lato morale e materiale. Abbia un po' di carità cristiana verso l'oste, anche lui poverino ha dei forti impegni da soddisfare, ha sì dei crediti, ma pur troppo molti inesigibili ed a malincuore deve continuare a far credenza; pertanto cerchi almeno per l'affezionato cliente di dare un po' di respiro nei pagamenti e non sia avaro negli assaggi, onde far conoscere il suo vino. So di molti detentori che con difficoltà vendono il loro prodotto, appunto perchè si dimostrano di una taccagneria senza limiti.

Quale contrapposto fra il vino che si richiede d'estate e quello d'inverno: in questa stagione in cui i poteri fisiologici sono molto attivi, un vino generoso, piuttosto ricco in materie estrattive, con buon ar ma, non ruvido, leggermente amabile, frizzante, di buona stoffa, caldo, abboccato, abbondante di materiali nutritivi è il preferito.

D'inverno molti organismi sentono il bisogno di una certa quantità di alcole, che imprima a loro quella forza per poter superare felicemente i danni arrecati dall'abbondante dispersione di calore. E' infatti osservato che molti abitanti della montagna e dei paesi freddi preferiscono al vino acquavite e liquori, che spesso avvelenano l'organismo. Sono noti i danni dell'abuso del vino, ma questi sono di gran lunga superati coll'uso degli alcoli, e poichè è stato dimostrato che gli alcoli superiori all'etilico, che è quello contenuto normalmente nel vino, cioè l'amilico, butilico ecc. sono maggiormente dannosi alla nostra salute, è preferibile un buon vino generoso a tutta la congerie delle acquaviti e dei liquori.

Avrete osservato nelle osterie che molti usano avvicinare il bicchiere di vino al fuoco, e talune volte anche troppo, tanto che il bevitore all'uscire dall'esercizio è costretto a pagare oltre che il contenuto anche il continente; altri richieggono che il vino sia bollito: altri ancora che questa bibita sia addizionata con droghe, zucchero, limone, fatta bollire fino ad evaporazione dell'alcoole (vino brûlè). All'oste non devono sfuggire queste preferenze dei bevitori, egli deve in tutti i modi accontentarli e solo agendo in tal modo aumenteranno i clienti. Ne deriva da ciò che, durante il periodo freddo, conviene riscaldare la cantina, servendosi di opportune stufe che non debbon dar fumo all'interno per non guastare ogni cosa. Altra avvertenza è quella di non acquistare vini ricchi di acido malico, racemico, ruvidi perchè abbondanti di tartaro ed enotannico che il Baraffaldi nel suo diritambo (1) chiamava aspri minerali, bestiali, che fendon l'anima » ecc.

Dall'esame della composizione del vino risulta che in media è così costituito:

Acqua	da gr. 890 a 870
Alcool	da gr. 90 a 100
Materie fisse od estratt.	da gr. 20 a 30
	1000 1000

Sottoponendo il vino ad una bassa temperatura dai 6-7-8-9 C. sotto zero, l'acqua, che è il maggiore componente del vino si congela: si tolga il ghiaccio che non è costituito da sola acqua, in tal modo riusciamo ad ottenere un vino più alcoolico, sebbene una parte di tale elemento vada perduta per il congelamento.

Questa pratica è nota *ab antiquo* in parecchie località del Piemonte, dove si ottengono i famosi moscati, nella Borgogna ecc. ed è adatta per i vini che guadagnano, come dice il Ducleaux, corpo, solidità, stoffa; certamente questi vini non sono i desiderati dall'oste. Egli preferisce quelli da pasto comuni, per i quali non conviene il congedamento, vini questi che sono i più richiesti dall'operaio. Una semplice occhiata alle persone convenute in un'osteria basta per convincersi che i maggiori frequentatori sono appunto gli operai. La media borghesia è rappresentata da qualche individuo che sta delle ore intere seduto a scaldare le panche, fumando qualche sigaretta e centellinando di tanto in tanto qualche mezzo bicchiere di vino, mentre l'operaio ne tracanna interi bicchieri. Questi, a differenza di quello, è il cliente peferito dell'oste.

Resosi sufficientemente limpido, il vino si separa dai sedimenti mercè il travaso. Il tenere il vino a soverchio contatto dei depositi può apportare dei seri guai, oltre al sapore cattivo impartito dai medesimi, si ha coll'andare del tempo aumento dell'acidità volatile, una diminuzione dell'estratto secco, del cremore, un cambiamento nella tinta e la trasformazione di altri principi che lo predispongono ad essere attaccato dalle malattie.

I vini grassi, ricchi cioè di materie albuminoidi, quelli provenienti da siti fortemente letamati, poveri di solito di alcool e che l'oste compera ad un prezzo basso, e che molte volte adopera per unirli ai vini fini, sono quelli che più abbisognano della muta del mese di Dicembre, perchè molto ricchi in sedimento facilmente putrescibile.

Vi sono dei vini, o perchè provenienti da uve fortemente solforate, o perchè riposto in recipienti in cui siano state abusate le solforazioni, o siano stati adoperati in forti dosi il solfito di calcio, od il bisolfito di potassio, il fatto sta che essi hanno contratto il sapore di zolfo, che riesce disgustoso a molti. Un travaso fatto all'aria, in modo da obbligare il vino a sbattere con violenza contro qualche recipiente, rimescolando con dei secchi, versandolo con forza nei mastelli, serve ottimamente per togliere l'odore di zolfo, che riesce sensibile all'olfatto di chi assiste a questa operazione.

Fatta eccezine per i vini che abbisognano di ossigeno, per gli altri conviene sempre servirsi della pompa, la quale ha anche il vantaggio di evitare gli spandimenti, di rendere sollecita la muta e di risparmiare la mano d'opero, che a questi chiari di luna costa sempre carissima e di più il vino, non essendo tanto a contatto dell'occhio ingordo del bevitore, sono evitate le copiose bevute, le ubbriarature, le funeste conseguenze, le quali sono purtroppo note all'oste ed al detentore. Nell'usare la pompa badisi che essa sia sempre pulita e così pure i tubi, i quali non debbono puzzare. Si munisca quello di presa della succhiarola in modo da evitare il passaggio delle vinaccie, che impediscono il funzionamento della pompa e quindi ritardano il lavoro.

Mai mi stancherò di ripetere all'oste di assicurarsi che la botte dove va riposto il vino sia bene pulita, esente da cattivi odori ed a perfetta tenuta. Desta un senso di disgusto il vedere viaggiare dei fusti impiastricciati di sapone, di formaggio, di sego, ecc. e che lasciano uscire qua e là il vino; questa perdta può aumentare le molte passività del venditore.

Contemporaneamente al travaso si continuano a fare i miscugli in quelle proporzioni stabilite dalla pratica.

L'occhio del padrone governa il cavallo; e così il produttore come l'oste devono tenere in osservazione tanto il vino contenuto nel fusto grosso, come quello dell'umile caratello, nelle damigiane, nei fiaschi e nelle bottiglie che se ne stanno più o meno accatastate nel celliere. I risultati di questi assaggi, se numerosi, con le operazioni da eseguirsi, andranno registrati in apposito quaderno, che servirà di « Memorandum » per il venditore.

UMBERTO POSOCCO.

(1) Girolamo Baruffaldi (I Baccanali Venezia Buonarrigo, 1722).

Curiamo le Piante!

Consigli per febbraio

In singolare e glorioso periodo storico che stiamo attraversando impone al nostro Paese il rapido raggiungimento dell'indipendenza economica mediante l'utilizzazione massima delle sue risorse naturali, limitando sino a sostituire integralmente, ove è possibili, il materiale d'importazione.

Anche riguardo la lotta contro le malattie delle piante agrarie dobbiamo orientarsi verso questo miraggio, che coincide del resto con l'interesse stesso dell'agricoltore, permettendogli di ridurre la spesa annualmente necessaria alla difesa dei raccolti dalle cause di perdita.

Gli anticrittoganici più in uso, cioè il solfato di rame o altri composti di questo metallo, così scarso da noi, possono essere sostituiti, con eguale o maggiore efficacia protettiva contro molte malattie fungine, dal solfo e dai composti o dalle miscele di solfo, prodotto nazionale sovrabbondante, quindi di evidente convenienza generale e individuale.

Perciò gli indispensabili trattamenti preventivi che sogliono farsi ora ai peschi, mandorli, abbicocchi, susini, ciliegi per combattere il *mal della gomma*, la *scabbia* o *nero delle pesche* (*Cladosporium carpophilum*), la *lebbra* (*Taphrina*) quelli ai meli e peri per combattere il *brusone* o la *tichiolatura* (*Fusicladium*), agli agrumi o altre piante per combattere *fumaggine* e *cocciniglie* si eseguiranno con le efficaci e meno costose *poltiglie solfocalciche* o *polisolfuri di calcio*.

I trattamenti contro la *lebbra* o *bolla* (*Taphrina*) sono sufficienti ad una percentuale dal 6 ad 8 per cento, contro la *ticchiolatura* al 10 per cento, contro i coccidi al 12 e anche 15 per cento, secondo la minore o maggiore resistenza dell'insetto. Meglio è iniziarli nella prima quindicina del mese (specialmente nell'Italia media) facendoli in due riprese alla distanza di una decade con la percentuale inferiore, anzichè in una sola volta ad una maggior concentrazione.

Sebbene detti composti si trovino in commercio già pronti per l'uso, credo interpretare il desiderio degli agricoltori, indicando la preparazione di alcune di queste poltiglie, per il cantaggio ancora più sensibile che in tal modo si raggiunge sull'uso dei composti cuprici. La difesa antiparassitaria viene a costare circa due terzi di meno.

Per un ettolitro di poltiglia solfocalcica condensata (formula Sovastano) occorrono i seguenti ingredienti: 1) calce viva, ben cotta, asciutta, senza noduli, Kg 10; 2) solfo Kg. 20; 3) acqua litri 100.

E' bene preparare un bastoncello su cui segnare il livello del 100 litri d'acqua nel recipiente di preparazione della poltiglia, il quale sarà di legno o di ferro (non di rame che è attaccato dal composto). In detto recipiente, tolti i cento litri d'acqua misurati, vi si versano altri 20 litri d'acqua per compensare la evaporazione, durante il periodo di ebollizione, non dovendo mai scendere il livello al di sotto di quello segnato per i cento litri. Si mette a fuoco lento il recipiente, lasciando intiepidire i 20 litri d'acqua e vi si versano i 10 Kg. di calce. Quando questa comincia a bollire, si unisce, a manciate, il solfo, rimescolando sempre con il bastone di livello e badando che l'ebollizione si mantenga lenta, con l'aggiunta graduale dell'acqua restante sino a 120 litri. A questo punto si segna l'ora, mantenendo la poltiglia (di color bianco-giallliccio) in una regolare, continua e lenta ebollizione per 50 minuti, durante il qual tempo il liquido sarà rimescolato col bastone di livello verificando insieme che questo non scenda al di sotto del punto segnato per i cento litri.

A poltiglia fatta il livello sarà di qualche centimetro sopra i cento litri e di color caffè con riflessi rossastri contro luce. Questa poltiglia concentrata si conserva in recipienti di legno, vetro o latta, *ben chiusi e pieni*, diluendola nelle percentuali suddette, al momento dell'uso solo per la quantità necessaria.

Si dovranno usare pompe di ferro, per il motivo, già accennato, che quelle di rame sarebbero intaccate. Tuttavia, per trattamenti di breve durata ci si potrà servire anche di queste, purchè siano subito ben lavate ed asciugate.

* * *

Contro la scabbia o mal nero delle pesche, accompagnato spesso da trasudazioni gommose, per attacchi di *Clodosporium carpaphilum*, la R. Stazione di patologia, vegetale di Roma consigliava tempo oddietro quest'altra *poltiglia solfocalica all'alcool denaturato*, che perciò raccomando anche, e specialmente per i trattamenti primaverili, contro la suddetta diffusa malattia.

Per un ettolitro di poltiglia concentrata si impastano 700 grammi di calce viva in polvere, con 200 grammi di solfo, 200 cmc. di alcool denaturato e 2 litri di acqua. Questa pasta mescolata ad altri 12 litri d'acqua, si fa bollire in pentola di ferro smaltato sino a portare il volume a 10 litri (con una bacchetta di livello precedentemente preparata).

Raffreddata la poltiglia si versa in recipiente di vetro ben chiuso ed all'uso si diluisce in 90 litri di acqua per i trattamenti primaverili dopo la fioritura dei mandorli e dei peschi.

Dott. V. BONGINI

CRONACA AGRARIA

LA III BIENNALE DI FLORICOLTURA. — Avrà luogo dal 4 al 12 aprile a San Remo.

Una delle caratteristiche fondamentali della Mostra sarà la dimostrazione che in Italia è possibile coltivare certe categorie di piante ornamentali, per le quali il nostro Paese era finora tributario dell'estero.

La mostra sarà una rassegna di ciò che possono rendere le coltivazioni della Riviera.

LA VI GIORNATA DEL MIELE. — Per accordi intercorsi fra l'Unione Provinciale Fascista degli agricoltori e l'Unione Prov. Fascista dei commercianti, dal 2 al 9 febbraio sarà celebrata in Roma.

S. E. EDMONDO ROSSONI ha presieduto imponenti raduni di rappresentanti di agricoltori di Avellino, Napoli e Benevento allo scopo di esaminare i problemi regionali per un sempre maggiore potenziamento agricolo durante le inique sanzioni.

LA CORPORAZIONE DEL LEGNO, nella sua ultima riunione si è occupata del problema del sughero in Sardegna, per il quale ha ravvisata la necessità di estendere la coltura e di migliorarne la coltivazione estendendo le provvidenze esistenti per i boschi vincolati, con lo studio degli accorgimenti necessari per il potenziamento di questa importante industria agricola isolana. Facendosi voto per la istituzione di una stazione sperimentale si è stabilito di svolgere una opportuna propaganda per l'impiego del sughero e degli agglomerati, proteggendo convenientemente la industria nazionale.

La stessa Corporazione si è iteressata del problema del pioppo la cui coltivazione in Italia deve essere intensificata per la produzione della cellulosa da cui tanto eravamo tributari all'estero.

XXI APRILE: TERZA PREMIAZIONE DEI «FEDELI DELLA TERRA». — La Confederazione dei lavoratori dell'Agricoltura, nell'intento di adeguare sempre più, nel contenuto e nello spirito, la « Fondazione Arnaldo Mussolini dei Fedeli alla Terra », alla Federazione Nazionale dei Coloni e Mezzadri, alle direttive che il Regime è venuta nella determinazione di modificare lo statuto della Federazione stessa.

Per conseguenza, nella compilazione della graduatoria delle famiglie coloniche ammesse a ciascun concorso, che resta biennale, oltre che dell'elemento dell'anzianità di permanenza sul podere, si terrà conto dei perfezionamenti colturali apportati al fondo, delle benemerenze fasciste delle benemerenze di guerra e delle benemerenze demografiche.

In base a questi nuovi criteri il prossimo 21 aprile, Festa del Lavoro e del Natale di Roma, la Fondazione effettuerà la sua terza premiazione.

RIDUZIONE DI TARIFFE FERROVIARIE PER TRASPORTO VINI. — L'Unione italiana vini ha rinnovato quest'anno l'accordo con le ferrovie dello Stato, grazie al quale vengono concesse speciali agevolazioni per il trasporto di vini a prezzi concessionali a decorrere dal 1. gennaio 1936 sino a tutto marzo di detto anno.

Restano immutate le condizioni per usufruire dei prezzi concessi di concorrenza da applicarsi in via di carteggio, e cioè immediatamente all'atto della spedizione, se questa è fatta in porto franco o all'atto dello svincolo se in porto assegnato.

TASSA SCAMBIO SUGLI SPIRITI. — Ai fini della riscossione della tassa di scambio per il periodo 1 gennaio 31 dicembre 1936, il prezzo medio comprensivo della imposta di fabbricazione degli spiriti puri, della acquavite e della grappa, è stabilito nella seguente misura: spirito puro, acquavite e grappa L. 2190 per ettanidro. Spirito puro, destinato alla fabbricazione dell'aceto, L. 510 per ettanidro.

LE QUOTE PER TESSERE E CONTRIBUTI NEL SETTORE AGRICOLO — La « Gazzetta Ufficiale » del 16 corr. ha pubblicato il seguente D. M. La quota per tessera e contributi associativo e suppletivo, fissata per gli iscritti al-

le associazioni sindacali aderenti alla Confederazione fascista dei lavoratori dell'agricoltura, resta invariata per l'anno 1936. Il contributo supplettivo per la provincia di Modena, a carico dei salariati e braccianti, dei coloni, mezzadri e maestranze specializzate resta fissato per la zona montana: uomini lire 8, donne lire 4, e per le altre zone: lire 12 (uomini), e lire 7 (donne).

LE DOMANDE PER L'ESPORTAZIONE ORTOFRUTTICOLI ITALIANI. — Come è noto, in seguito alla istituzione, presso l'Ise, di uno speciale Ufficio per l'Esportazione in Ungheria, gli esportatori italiani che intendano spedire prodotti ortofrutticoli in quel Paese avrebbero dovuto entro il giorno 20 corrente far pervenire all'Ise le domande di affidamento per quantitativi che prevedono di esportare in Ungheria nel mese di febbraio prossimo. A tale proposito si rende noto che l'Ise, in accoglimento di conforme richiesta della Federazione Nazionale Fascista Commercianti prodotti ortofrutticoli, ha prorogato il termine di cui sopra sino al giorno 25 corrente.

GRANDE FESTA INTERNAZIONALE DEL VINO A PARIGI 1937. — Il Comitato della Esposizione Universale che avrà luogo a Parigi nel 1937 organizzerà una festa internazionale dell'uva e del vino che si aprirà il 14 luglio 1937, festa Nazionale francese.

La festa comprenderà una visita a tutte le regioni vinicole francesi.

IL PRINCIPE BORGHESE RELATORE DEL BILANCIO AGRICOLTURA. — La Giunta del Bilancio nella sua recente riunione ha nominato nuovamente l'on. Principe Borghese, Relatore per il Bilancio dell'Agricoltura, che verrà in discussione alla Camera dei Deputati fra il 9 marzo e il 2 aprile. La scelta dell'on. Borghese è ottima, essendo Egli un competente e un appassionato di cose agricole.

NOTE PRATICHE

IL RIPOSO DELLE PIANTE. — Le piante hanno perduto le loro foglie e si mantengono allo stato inerte fino alla primavera. Questo stato di morte apparente costituisce, secondo alcuni, una vera necessità, permettendo alle piante di rimanere in riposo ed inoperose per alcuni mesi, durante il qual tempo ritemprano le loro forze per la vita avvenire. Ora questo non è esatto. Il riposo delle piante è dovuto all'abbassamento di temperatura, che non permette ai vari fenomeni di vegetazione di manifestarsi. Infatti, nei luoghi caldi il riposo non avviene come pure succede ogni qualvolta esse si pongono in ambienti chiusi, ben illuminati, dove il calore non difetta. Il riposo si deve ritenere unicamente causato dalla deficienza di calore, che obbliga le foglie ad ingiallire e a cadere. Durante questo periodo la vitalità non cessa, gli umori continuano a circolare, con minore lentezza ed in minore quantità e vanno a nutrire i vari organi, i quali all'inizio vegetativo vengono a trovarsi in condizioni migliori.

L'agricoltore deve fare in modo che questa poca vitalità invernale non vada dispersa, ma si volga a totale beneficio della futura fruttificazione. Ecco il perchè si raccomanda di eseguire la potatura al più presto possibile e di effettuare la concimazione in questa stagione. Il buon agricoltore deve poi impedire che durante l'inverno non abbiano a soffrire per il soverchio freddo o per l'eccessiva umidità.

L'ALLEVAMENTO DEGLI AGNELLI. — Prima di tutto, appena nati, bisogna far loro sorbire il latte della propria madre ossia il colostro o primo latte, tanto necessario per la loro salute. L'allattamento deve proseguire abbondante e prolungarsi a lungo per far sì che l'agnello sviluppi bene le parti carnose; se l'allattamento si sospende troppo presto e lo si sostituisce con alimenti solidi, si sviluppa un gran ventre nel quale trovasi un voluminoso apparato intestinale, che abbassa di molto il rendimento netto dell'animale. Perciò si ha una vera convenienza economica ad allattare abbondantemente il piccolo agnello e aiutare anche la madre con una generosa alimentazione affinchè produca molto latte. Nel caso di parto doppio sarà bene sacrificarne uno dei due, vendendolo come agnello di latte e allevarne il primo, il più bello; oppure, dopo che entrambi anno preso il colostro, dividerli cedendone uno ad un'altra pecora rimasta senz'agnello. In regime stallino, infine, è bene tenere lontani gli agnelli dalle madri e farli poppare solo quattro volte al giorno.

PER CONSERVARE BENE GLI ARATRI. — Durante questa stagione di riposo per gli attrezzi agricoli, specialmente per gli aratri, interessa pensare al modo di conservarli onde impedire che si ricoprano di ruggine con danno del metallo e con offesa alle norme elementari di pulizia. Noi perciò consigliamo di sfregarli con uno straccio di lana imbevuto d'olio essicativo (noce lino) caldo, che può darsi anche alle parti di legno. Qualora s'avesse a disposizione un olio non essicativo (colza, ravizzone, oliva, ecc.) si può renderlo essicativo mediante la bollizione per un quarto d'ora circa, dopo averlo mescolato con del litargirio nella proporzione di 25 grammi per litro.

SPURGATE I FOSSI. — Se i lavori per le solite culture di stagione sono ormai ultimati, ad altro deve applicarsi il contadino: allo spurgo dei fossi di scolo. Colle pioggie invernali la terra asportata dai campi — che è sempre terra fine e la migliore — va a riempire i fossati laterali, otturandoli, facendo poi sormontare l'acqua sulle sponde o nelle vicine culture, danneggiandole. Occorre perciò spurgare questi fossi, estraendo il terriccio accumulatosi e riporlo sulle sponde di essi, lasciandolo asciugare tutto il successivo estate per poi essere nuovamente riportato sui campi, sui prati o sui vigneti. Essó sarà un ottimo fertilizzante.

CURE INVERNALI DELLE PIANTE DA GIARDINO. — Le piante da giardino hanno ora bisogno di cure e di riguardi, se vogliamo che alla prossima primavera esse ancora esistano. Cure e riguardi che si riducono semplicemente a tenerle riparate. Il che si ottiene trapiantandole in vasi di dimensioni adatte e mettendole poscia in luoghi riparati, che potrebbero benissimo essere una serra o dei cassettoni in muratura coperti da vetrine. Nei paesi settentrionali è preferibile la serra, mentre nei meridionali i cassettoni corrispondono bene allo scopo. Nel togliere le piante dalle aiuole si curi che non si rompano e non si sciupino le radici; prima di invasarle, con le forbici si recidano con un colpo tutte le radichette rovinate. Si badi altresì che le radici non si liberino completamente dalla terra, ma resti attaccato ad esse almeno il cosidetto *pane di terra*, che rende meno brusco alla pianta il passaggio da un terreno all'altro. Effettuato il trapianto, non si manchi d'inaffiare i vasi.

SULLA CALCIOCIANAMIDE IN COPERTURA. — *L'amministratore del Conte G. Corner Campana di S. Lucia di Piave* scrive:

Si sono fatte in copertura delle prove in confronto fra nitrato di calcio e nitrato di soda, nitrato di calcio e calciocianamide *e visti gli ottimi risultati conseguiti con questo ultimo concime*, si è nella campagna scorsa concimato tutto il frumento di copertura con la calciocianamide. Si è fatta anche una prova di confronto fra il nitarato di calcio e la calciocianamide.

Il nitrato di calcio è stato sparso in quattro volte a distanza di 15 giorni e nel periodo dal 1 gennaio a fine febbraio; la calciocianamide in ragione di 2 quintali è stata sparsa in due volte e cioè quintali 1 ai pri[illegible] li gennaio e quintali 1 ai primi di febbraio.

I risultati sono stati i seguenti: nell'appezzamento di 500 *mq. trattato con nitrato si ottennero q.li* 12,63 *di frumento in quello trattato con* cianamide *si raggiunse la cifra di q.li* 15,20.

NELL'ALIMENTAZIONE DEI PULCINI verso il sesto giorno dalla nascita si potrà iniziare la somministrazione graduale del mangime completo « Aladina » messo a costante disposizione dei pulcini all'ottavo giorno, sia asciutto nella mangiatoia, che inumidito sulle tavolette.

Il mangime contiene proteine animali e vegetali delle migliori qualità adatte al pulcino, quelle proteine plastiche, che servono alla formazione dei tessuti muscolari. Una razione scarsa di proteine vegetali e animali produce arresto di sviluppo e come sintomo di tale scarsità facile a riscontrarsi, si nota che le feci del pulcino sono dure e grigie.

Anche un eccesso di proteine potrebbe essere dannoso al pulcino ed un sintomo si rivela alla qualità delle feci che appaiono sanguigne e liquide.

Il mangime « Aladina » contiene perfettamente dosate le sostanze minerali (sali di calcio, di fosforo, carbone vegetale ecc.) necessarie ad ottenere un robusto sviluppo dello scheletro senza di che mai si potrebbe riuscire ad ottenere animali adulti sani e precoci nella loro mole.

Il mangime « Aladina » per pulcini è composto di: Farina di carnepesce - arachide - erba medica - cruschello - granone - ostriche - olio fegato di merluzzo — Carbone vegetale - tuorlo d'uovo - polvere di latte - lino - sali minerali - condimenti. *Titolo di garanzia*: Proteina 18-20, grasso 6-8 estratt. inaz. 56-60. *Razione giornaliera per capo* dal 6. giorno (non prima) dalla 1. alla 4. settimana gr. 12-15; dalla 5. alla 8. settimana gr. 25-30; dalla 8. alla 12. settimana gr. 35-40. Acqua pulita a disposizione e verdura triturata.

BISOGNA CONCIMARE ORA LE PIANTE FRUTTIFERE? — A questa domanda così risponde il dott. Volanti. Non esitiamo un momento a dire di sì e ad insistere che in questa stagione devono essere fatte le opportune concimazioni chimiche o letamiche alle piante che hanno meglio prodotto.

L'attendere a primavera a concimare andiamo a rischio di vedere gli effetti del nostro lavoro molto tempo più tardi, quando cioè non siamo più in tempo.

Alle piante da frutto che realmente hanno dato prodotto si somministri loro perfosfato minerale, calciocianamide e potassa in dosi varie a seconda della età delle piante e a seconda anche del loro sviluppo.

POTATURA DELLE ROSE. — Da febbraio a marzo si può provvedere alla potatura delle rose. E' questa una pratica che richiede una certa capacità e diligenza, poichè dall'epoca in cui essa viene eseguita, e sopratutto dalla maniera con cui si procede ai tagli, dipende il buon esito della futura vegetazione, con rami più o meno forti, e fiori con bocciolo più o meno pieno, a seconda anche dei caratteri delle singole varietà.

Per eseguire una potatura perfetta è necessario che il taglio dei rami risulti netto, disponendo la forbice in maniera che la lama tagliente sia sempre a contatto della parte di ramo che rimane. Il taglio poi deve essere eseguito a un centimetro o poco meno dalla gemma, in senso inclinato ed opposto a alla direzione della gemma stessa. Dopo la potatura sarà utile una irrorazione con poltiglia bordolese (solfato di rame e calce 0.5-1 per cento) per prevenire le infezioni. Nella potatura infine bisognerà tener conto della varietà. Infatti le rose Thèe, della China e Pernetiane vanno potate lunghe, lasciando cioè rami con molte gemme; le ibride di Thèe invece si potano corte lasciando 3-5 gemme.

COME ABITUARE GLI ANIMALI AI PANELLI. — Un procedimento molto semplice e facilmente adottabile consiste nel far digiunare l'animale che non vuole consumare il panello, finchè sotto lo stimolo della fame esso è indotto ad accettare l'alimento. Ma non sempre si raggiunge lo scopo, e gli animali sottoposti a digiuno, diminuiscono rapidamente di peso e, se si tratta di lattifere, scema subito la produzione lattea. E' quindi preferibile ricorrere ad altri mezzi. Uno di questi consiste nel fare dei boli che si introducono direttamente nella bocca dell'animale, più in fondo che sia possibile, in modo che la deglutinazione sia forzata. Un po' alla volta l'animale si abitua al gusto del nuovo alimento e finisce per accettarlo. Ma il metodo più raccomandabile è quello che consiste nel mescolare l'alimento non accetto con alimenti bene appetiti e con condimenti. Così, p. es., si mescoleranno i pannelli alla crusca, all'avena, alle patate, ecc., avendo però la massima cura di cominciare da quantità minime.

IL DOTT. BETA

IN BIBLIOTECA

POTATURA DEL PESCO. — Mario Ferraguti, propugnò tempo fa il metodo di potatura del pesco, adottato, nelle sue terre a Pieve di Guastalla, dal capitano Re. Questi è, per chi non lo sa, un valoroso ufficiale dei bersaglieri; il quale, combattuta la guerra di Libia e la guerra mondiale, restando diverse volte ferito e mutilato e acquistandosi varie decorazioni al valor militare, deposte l'armi, riprese la fatica dei campi con la più grande semplicità. Il fragore delle batteglie non aveva distolto il semplice soldato, diventato capitano per meriti di guerra, dall'amore per la terra e per la sua famigliuola or già ricca di sette figliuoli: sicchè si buttò al lavoro con l'intento di dare alla frutticoltura vivo incremento, chiedendo alla ubertosa pianura che fiancheggia il corso medio del Po tutta la cooperazione possibile. Terra esuberante di forza è quella di Pieve di Guastalla; e il capitano Re constatò che la potutura del pesco, fatta secondo le vecchie usanze, era per il terreno del suo paese e per i terreni simili assolutamente inadeguata. La pianta si sguarniva di rami nella parte bassa e mediana: « scappava », come si suol dire, costringendo l'agricoltore a dover abbattere la pianta stessa innanzi tempo per scarsa produttività.

Il sistema escogitato dal capitano Re assicura i seguenti risultati: — 1° Concede una normale vegetazione della pianta anche nelle zone non ottimamente adatte alla cultura del pesco; 2° Impedisce alla pianta di spogliarsi dei rami alla base e di portare la vegetazione nella parte più alta, esaurendosi così prematuramente; 3° Aumenta il periodo di produttività della pianta; 4° Abbassa il costo di produzione, sia assicurando un maggior raccolto, sia rendendo più sbrigative e quindi meno costose le diverse operazioni culturali. La descrizione breve e succosa delle norme seguite dal capitano Re nell'impianto e nel mantenimento del suo frutteto appare in un libretto della *« Biblioteca agricola »* (già ricca di oltre novanta pubblicazioni) della Casa editrice G. B. Paravia e C. di Torino. Lo ha scritto il dottor Amedeo Folloni, direttore della Cattedra ambulante d'agricoltura di Firenze, adoperando una esposizione semplice ed ordinata, che arriva piano piano e gradita all'intelligenza di tutti gli agricoltori.

(Amedeo Folloni « Il metodo Re di potatura del pesco » - Volume cartonato di pag. 60, con 20 tavole illustrative fuori testo. G. P. Paravia e C. Torino, 1936, Anno XIV - *L.* 4).

Dai mercati e dai campi

Diamo, in questo fascicolo, alcuni prezzi principali su varie piazze.

VINI.

Ecco i prezzi che ci fornisce il *Consiglio Prov. dell'Economia* di Roma:

Frascati, Grottaferrata e Marino da L. 120 a 150; Monteporzio Catone da 110 a 130; Genzano da L. 100 a 120; Montecompatri da 90 a 110; Albano e Ariccia da 100 a 110; Velletri bianco da 80 a 110; id. rosso da 100 a 110; Velletri bianco da 80 a 110; id. Rosso da 90 a 110; Anzio e Nettuno da 90 a 110; Palestrina da 70 a 80; Zagarolo da 65 a 70; Valmontone da 60 a 70; Olevano da 90 a 120; Orvieto da 60 a 80 all'Ettolitro.

OLI COMMESTIBILI.

Prezzi fatti a Roma: olio di oliva della Toscana extra fino L. 610-620. Olio di oliva extra fino (Bitonto, Palo del Colle, Andria) L. 610-620. Olio di oliva sopraffino (Terlizzi, Molfetta, Bisceglie) lire 600-610. Olio di oliva di Monopoli, prov. di Brindisi e Lecce (oliii della Linea) L. 570-580. Olio di oliva di Sicilia L. 575-585. Olio di oliva del Lazio: prima qualità L. 610-620, seconda qualità L. 590-600. Oliva della Ciociaria lire 580-600. Olio di oliva raffinato L. 605-610. Olio di sansa commestibile L. 570-575. Olio di oliva lampante (5 gradi di acidità) L. 490-500.

CEREALI.

Ferrara. — Frumento Ferrarese fino L. 111 a 112, buono mercant. 109 a 110, merc. 107 a 108, frumentone ferrarese 82 a 85, avena bianca 86 a 88, id. rossa 86 a 88, segala 90 a 92 al q.le.

Risone ferrarese L. 65 a 70 al q.le.

Lucca. — Grano nazionale fino L. 119, id. buono mercantile 117. Riso originario brillato intiero 141 al q.le.

BOVINI.

Borgomanero. — Manzi scottone e giovenche 190 a 220, vacche grasse 1ª qual. 180 a 200, id. 2ª qual. 60 a 120, vitelli grassi 220 a 320, al q.le. giovenche e vacche fattrici 400 a 1300, lattonzoli 50 a 110 al capo.

SUINI, EQUINI E OVINI.

Borgomanero. — Maiali magroni li- 180 a 250 al capo.

Pecore L. 40 a 50, capre 40 a 88 al capo.

Cuneo. — Maiali da macello L. 25 a 36, id. lattonzoli 50 a 65 cadauno.

Montoni L. 20 a 24 al mg. pecore 45 a 90 cad., agnelli 3,75 a 4,40 al kg.

FORAGGI.

Treviso. — Fieno maggengo L. 45 a 47, erba medica 45 a 47, paglia di frumento sciolta 17, id. pressata 20, al q.le.

PANELLI.

Borgomanero. — Panello di lino lire 80 a 90, id. di colza 45, id. di granone 60 a 62, al q.le.

POLLAME.

Borgomanero. — Polli nostrani vivi lire 8 a 9, galline 5,50 a 6, anitre grasse 4,50 a 5,50, oche grasse 4 a 4,50, tacchini 5,50 a 6, conigli 3,50 a 4 al chilogr., piccioni 2,50 a 3 l'uno.

RUBRICA DI VARIETA' PER LE FAMIGLIE

Com'è costituito attualmente il Collegio Cardinalizio

Dopo la creazione dei nuovi 20 Cardinali il S. Collegio conta 68 membri: 37 italiani e 31 di altre Nazioni, questi ultimi così ripartiti: sette francesi, quattro spagnuoli, quattro nord-americani, tre germanici, due polacchi, due cecoslovacchi, un brasiliano, uno argentino, uno belga, uno portoghese, uno austriaco, uno ungherese, uno canadese, uno irlandese e uno orientale.

Dei 68 Cardinali, uno è stato creato ancora da Leone XIII, 3 da Pio X, 11 da Benedetto XV e 53 da Pio XI, il quale fino ad ora ne ha creati 69, sedici dei quali sono già morti.

Uno strano animale ucciso presso Verona

Si ha daVerona: che da qualche giorno si parlava nel quartiere Trento di uno strano animale che visitava i pollai e sgozzava numerosi pennuti. Il cacciatore Giovanni Righetti decise di porsi in agguato, ed una sera, in località Parona, scorta la stranissima bestia in un campo, con due bene aggiustati colpi di doppietta la uccideva. L'animale strano è grosso come una pecora, lungo un metro e mezzo con denti incisivi di 5 centimetri. Ha dei lunghissimi baffi e il colore del suo mantello è rosso fiamma. Le due gambe anteriori ricordano un po' quelle dell'orso, mentre quelle posteriori fanno pensare a un'anitra. La bestia fu trasportata al museo di storia naturale per essere oggetto di studio.

Un monumento alla patata

Di tutti i monumenti che esistono al mondo questo eretto alla patata nel villaggio di Brauniage, è indubbiamente il più strano. Il monumento fu eretto nel 1885 e reca la seguente iscrizione: « Quì giacciono 1748 esperimenti fatti per ottenere la coltivazione della patata come oggi è conosciuta ».

FIOR DI PENSIERI

L'adulazione è una falsa moneta che non ha corso che per mezzo della nostra vanità. — *Platone.*

La popolarità che si acquista col lusingare la moltitudine col nasconderle il vero, e peggio ancora col fomentare l'odio, non può essere che sommamente spregevole agli occhi d'un uomo onesto. — *Aristotile.*

Dante cacciò gli adulatori in una delle più abbiette male bolge, quale simbolo di disprezzo, che si deve avere per costoro. — *Plutarco.*

L'agricoltura e il commercio sono le due mammelle dello Stato. — *Sully.*

L'appetito più che l'intingolo rende saporite le vivande e il miglior modo di aver sempre appetito è quello di essere temperanti. — *Galeno.*

LE RICETTE

PER AVERE PIU' UOVA. — Adottate pollai adatti e ben ventilati, evitare le correnti umide, sopprimete l'alimentazione con patate, e impiegate di quando in quando grano calcinato, sempre acqua limpida e possibilmente corrente. Inoltre, sono d'avviso che si debba allevare la razza locale, migliorandola con la selezione, e vendendo le galline dopo il quarto anno di età.

Infine affermo che cinque grammi di orzo, tenuti per tre ore infusi nell'acqua salata, e somministrati per ogni gallina, aumentano la fecondità. La produzione delle uova è pure facilitata dalla somministrazione di orzo, avena, grano e granoturco incalcinati.

PER CONOSCERE LA PUREZZA DELL'OLIO D'OLIVA. — Per conoscere la purezza dell'olio si procede come segue: si mischiano ben bene 10 grammi d'olio di oliva, 5 di acido nitrico, alla densità di 40-42 B., ed un gramma di mercurio, indi, energicamente si sbattono fino a che quest'ultimo, cioè il mercurio, non si sia sciolto. Passati 20 minuti si torna a sbattere il tutto, poscia si lascia in riposo e si osserva il tempo che impiega a consolidarsi. Se si consolida dopo un'ora, è olio d'oliva; Se si consolida dopo ore 1,20, è olio di noce; Se si consolida dopo ore 3,3', è olio di sesamo; Se si consolida dopo ore 3,5', è olio di rapa; Se forma una poltiglia rosa, è olio di lino.

TRIPPE STUFATE IN SALSA ALLA POLLASTRELLA.

Mettete in un tegame un chilogrammo di trippe fresche, nette e tagliate a pezzetti; più una cipolla, un po' di prezzemolo, 60 grammi di lardo ed un po' d'aglio triti fini, con un ettogrammo di burro; fate friggere il tutto in un po' biondo, aggiungentevi 60 grammi di farina bianca e fritta un po', versate mezzo litro di vino bianco, altrettanto brodo ed acqua, un po' di sale e di pepe; copritele e fate cuocere adagio. Cotte, tenere a cottura ristretta, legate con 3 rossi d'uovo sbattuti con un po' d'acqua senza lasciar bollire e servitele.

Zì PAOLO

LA SFINGE

Domande bizzarre: — Quale è quel quadrupede che se viene decapitato, diventa un garante cambiario?

Quale è quella vocale che, moltiplicata per un'altra vocale, compie un lavoro?

Quale è quella vocale che diminuita di un'altra vocale rende un luogo delizioso?

Soluzione del *Problema Pazientino* pubblicato nel precedente fascicolo:

5	20	17
26	14	2
11	8	23

PER FINIRE

Botta e risposta.

Un creditore si presenta in casa d'un debitore. La domestica gli dice che il signore non è in casa.

— Pure — aggiunge il creditore — l'ho visto alla finestra!

— E anche lui vi ha visto! — risponde la domestica chiudendo la porta.

Tra spacconi.

Un viaggiatore narra le meraviglie di un paese da lui visitato.

— I funghi colà sono grossi come torte! — esclama.

— Bella cosa! — gli risponde un amico; — io ne visitai un altro in cui invece di nascere i funghi a pie' degli alberi, questi nascevano ai piedi dei funghi.

LA RADIO AGRICOLA

MILANO - TORINO - GENOVA - TRIESTE - FIRENZE BOLZANO - Roma 2°

Milano: kc. 814 - m. 368,6 - kw. 50 — Torino: kc. 1140 - m. 263,2 - kw. 7 — Genova: kc. 986 - m. 304,3 - kw. 10 — Trieste: kc. 1222 - m. 245,5 - kw. 10 — Firenze: kc. 610 - m. 491,8 - kw. 20 — Roma 3: kc. 1258 - m. 238,5 - kw. 1. Bolzano: kc. 536 - m. 559,7 - kw. 1.

Ogni giorno feriale: ore 17,55 comunicato dell'ufficio presagi e bollettino metereologico - ore 18 notiziario agricolo e quotazioni dei mercati del grano. Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale.

ROMA-NAPOLI-BARI-Milano 2° - Torino 2°

Roma: kc. 713 - m. 420,8 - kw. 50 — Napoli kc. 1104 - m. 271,7 - kw. 1,5 — Bari: kc. 1059 - m. 283,3 - kw. 20 - Milano 2°: kc. 1348 - m. 222,6 - kw. 4 — Torino 2°: kc. 1357 - m. 221,1 - kw. 0,2 — Roma onde corte (2 Ro): kc. 11.810 - m. 25,40 - kw. 9.

Ogni giorno feriale: ore 8 e 17,55 comunicato dell'ufficio presagi e bollettino metereologico - ore 18 notiziario agricolo e quotazioni dei mercati del grano. Ogni mercoledì e venerdì: ore 18,20 comunicato dell'Istituto Internazionale di Agricoltura (in italiano e lingue estere). Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale.

PALERMO kc. 565 - m. 531 - kw. 3.

Ogni giorno feriale: ore 13,30 bollettino metereologico - ore 20 notiziario agricolo. Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio -Rurale.

ENTE RADIO RURALE

Radioprogrammi dal 1° al 16 Febbraio

Alle ore 10 di:

1. — *Sabato*: « La M. V. S. N. » (nell'anniversario della fondazione), Radiocronaca organizzata col gentile concorso del Comando Generale della M. V. S. N.

3. — *Lunedì*: Giannina Nicoletti Pupilli: Esercitazione di canto corale.

5. — *Mercoledì*: Vita di caserma: « La Rivista alla Compagnia » (Radioscena).

7. — *Venerdì*: Trasmissione di attualità.

8. — *Sabato*: Mastro Remo: Disegno radiofonico.

10. — *Lunedì*: La guerra sul mare: « Il lancio di un aereo da bordo di un incrociatore » (Radiocronaca organizzata col gentile concorso del Ministero della Marina).

12. — *Mercoledì*: Bruna Lupi: I grandi navigatori italiani: « I Caboto » (Radioscena).

15. — *Sabato*: Le « Specialità » del R. Esercito: « Un'esercitazione di radiotelegrafisti » (Radiocronaca organizzata con la gentile collaborazione del Ministero della Guerra).

Avv. C. A. CORTINA - *Direttore responsabile*

Vice-Direttori:
Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Società Anonima Tipografica G. Luzzatti
Roma - Via Fabio Massimo, 53-55